

# L'ETIVAZ AOP INTENSE

{l'Etivass}

Erster geschützter Käse aus der Schweiz. Produktion oben auf der Alp, im Kupferkessel über offenem Holzfeuer und nur während der Sommermonate. Ausdruckstarker Geschmack nach Nüssen und Kräutern. Absoluter Genusskäse.

## Sensorik/Beschaffenheit

### Geschmack

ausgewogen-aromatisch, umami, ländlich, erinnert an geröstete Zwiebeln und Haselnuss

### Aussehen außen

feste, gelbe bis dunkelbraune, gewaschene Naturrinde

### Aussehen innen

elfenbeinfarben bis hellgelb mit vereinzelter Bruchlochung



### Geruch

ländlich, nussig, mild-säuerlich, typisch nach Schweizer Bergkäse, mit dezentem Rotkulturaroma

### Konsistenz

bissfest, elastisch, krümelig, typisch

## Inhaltsstoffe

### Zutaten

KUHMITLICH\* (RohMITLICH), Siedesalz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1711 kJ / 412 kcal, Fett 34 g, davon gesättigte Fettsäuren 21 g, Kohlenhydrate 0,9 g, davon Zucker 0 g, Eiweiß 25,7 g, Salz 1,5 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Schweiz (CH)	Artikelnummer	50550
Käsegruppe	Hartkäse	VPE	1 x 22kg
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	Käseform	Ganzer Laib
Fett i. Tr.	53 %	GTIN (Stück)	4046896505508
Reifezeit Text	mind. 12 Monate	GTIN (VPE)	94046896505501
Milchart	Kuh	Herkunft	Schweiz (CH)
Rohmilch	ja	Region	Château-d'Oex, Schweiz
Wärmebehandlung	keine	Konstrollstelle	CH-BIO-006   bio.inspecta
Labart	Kälberlab	Bio-Qualität	Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft, AOP Schweiz
Salzart	Siedesalz		
Art der Reifung	rindengereift		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		

# L'ETIVAZ AOP INTENSE

{l'Etivass}

## Allgemeines

L'Etivaz wird von einer Genossenschaft mit ca. 70 Mitgliedern hergestellt. Seinen Namen hat der Käse von der kleinen Gemeinde L'Etivaz in den Waadtländer Alpen in der Schweiz.

Die Genossenschaft wurde 1932 gegründet. Ziel der Gründung war es, für die KäserInnen aus der Region Reifungskeller für ihre Käse zu bauen und den Käse zu vermarkten. Im Jahr 1934 wurden die ersten Reifungskeller mit Platz für 3.200 Käseläibe erbaut. Diese Reifungskeller wurden kontinuierlich ausgebaut, heute haben sie ein Fassungsvermögen von rund 20.000 Läiben.

L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse, der in etwas mehr als hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober aus Rohmilch hergestellt wird. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter. Es ist vorgeschrieben, dass die Milch über dem offenen Feuer verkäst wird, in Handarbeit gemäß traditionellem Rezept.

## Herstellung

Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe, deren Produktionsstätten sich auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 m befinden. Dort fressen die Milchkühe aromareiches, saftiges Weidegras. Die Tiere müssen im Sömmerungsbetrieb zweimal täglich gemolken werden. Die Milch darf nur innerhalb des Alpbetriebs oder des Alpareals transportiert werden. L'Etivaz darf nur vom 10. Mai bis zum 10. Oktober hergestellt werden. Die Verwendung von Milchpumpen ist verboten, um Veränderungen des Milchfetts zu verhindern. Die Abendmilch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden. Es ist verboten, die Abendmilch im Kessi aufzubewahren. Das Zentrifugieren der Milch ist ausdrücklich verboten. Die Milch darf höchstens während 18 Stunden aufbewahrt werden. Der L'Etivaz wird nach den lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren nur im Kupferkessel hergestellt. Geheizt wird ausschließlich mit direktem Holzfeuer. Nach dem Salzbad dürfen die frischen Käse max. 7 Tage auf der Alp bleiben. Dann reifen sie 135 Tage bis 24 Monate auf ungehobelten Fichtenbrettern in der Genossenschaft.

## Besonderheiten

L'Etivaz darf nur vom 10. Mai bis zum 10. Oktober hergestellt werden. Die Milch nur im Kupferkessel mit Holzfeuer erhitzt werden. Unser L'Etivaz wird im Familienbetrieb hergestellt, der insgesamt drei Alpen bewirtschaftet, die wiederum in drei Höhenlagen liegen.

Im Laufe des Sommers, sobald die kräuterreichen Gräser abgefressen sind, zieht die Familie mit ihren Kühen eine Stufe höher. Zwar ist der Proteingehalt des Grases auf höheren Wiesen geringer, dafür sind die Aromen umso intensiver.

## Inspirationen zum Genießen

L'Etivaz AOP wird aufgrund seines Aroma gerne im Fondue oder zu warmen und kalten Gerichten gehobelt gereicht.

Geröstetes Wurzelgemüse mit L'Etivaz AOP Spänen  
Für 4 Personen: 100 g L'Etivaz AOP, dünn gehobelt | 150 g Knollensellerie, in Stäbchen geschnitten | 2 rote Zwiebeln, in Stücke geschnitten | 150 g Karotten, in Stäbchen geschnitten | 3 Süßkartoffeln, in Stäbchen geschnitten | 2 Pastinaken, in Stäbchen geschnitten | 12 Knoblauchzehen, ungeschält, angedrückt | 2 EL Olivenöl | 1 EL Thymian

Ofen auf 200°C vorheizen. In einer großen Schüssel Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian gut vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und für 35 – 45 Min. im Ofen rösten. Auf einer Platte anrichten und L'Etivaz AOP Späne über dem Gemüse verteilen.

Getränke: Schaumweine, trockene, gereifte Weißweine oder edle Rotweine aus der Schweiz

Quelle Inhalte: etivaz-aop.ch; Quelle Rezept: schweizerkaese.de